

Les Suggestions du jour du Chef



Dessert du Moment : Comme une crème aux œufs au lait de Coco et arômes de Pandan **4,80 €**

LUNDI MARDI : Gà Xôi Mo Mi Xào Chay

(spécialité de Saïgon, Sud du Viet Nam)

Croustillant de Suprême de Poulet, sauce aigre-douce épicée, servi avec Wok de Nouilles aux légumes croquants (Chou blanc, Carotte, germes de Soja), parsemé de Ciboule **14,50 €** Menu 18€)

Entrée du jour : Rouleau de Printemps aux Crevettes, sauce Hoi Sin **5,30 €**

MARDI MERCREDI : Les Larmes du Tigre

(spécialité de Chiang Mai, Thaïlande)

Tataki de Filet de Bœuf « Just snacké », sauce aigre-douce épicée, servi avec du Riz blanc **16,50 €** (Menu 19€)

MERCREDI JEUDI : Chicken Tonkatsu BAO Burger

Croustillant de suprême de Poulet et sa sauce au KimChi, pickles de Légumes et Coriandre dans une Brioche cuite à la vapeur, servis avec 3 Nems au Poulet, feuilles de Salade et de Menthe **15,50 €** (Menu 19€)

Entrée du jour : Bánh Cuôn Crêpes vietnamiennes cuisson vapeur farcies de Poulet haché et Champignons noirs **5,30 €**

JEUDI VENDREDI SAMEDI : Tom Yum Kung Salad

Salade thaïe de rissolée de Crevettes et Légumes (Vermicelles de Soja, Champignons noirs, Carotte et Chou blanc) à la sauce Prik Pao, Citronnelle, Galanga et feuilles de Combawa sur lit de feuilles de Salade dans son panier de galette croustillante, parsemée d'Oignons frits et Cacahuètes concassées **16,50 14,50 €** (Menu 18€)

Les prochaines ouvertures des samedis de Mai :
23 at 30 mai 2026